ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53071— 2008 (ЕЭК ООН FFV-05:2000)

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

**ЕЭК ООН FFV-05:2000 (UNECE standard FFV-05:2000)
Concerning the marketing and commercial quality control of aubergines moving in international trade between and to UNECE member countries (MOD)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0 — 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации агропромышленной продукции» (ОАО «НИИССагропродукт») на основе аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 452-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту ЕЭК ООН FFV-05:2000, касающемуся сбыта и контроля товарного качества баклажанов, поступающих в международную торговлю между странами — членами ЕЭК ООН и импортируемых ими (UNECE standard FFV-05:2000 «Concerning the marketing and commercial quality control of aubergines moving in international trade between and to UNECE member countries») путем изменения его структуры, содержания отдельных структурных элементов, слов, фраз, которые выделены в тексте курсивом. При этом указанные изменения включены в текст стандарта для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации. Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного регионального стандарта приведено в приложении А.

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок, приведены в приложении Б

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2010 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Fresh aubergines for retail. Specifications

Дата введения — 2010 — 01— 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды баклажанов культурных сортов Solanum melongena L., поставляемые *для реализации в свежем фасованном виде в розничную торговлю* потребителю и не предназначенные для переработки.

Цель стандарта — определение требований к качеству *и безопасности свежих* баклажанов *после подготовки и упаковки перед реализацией потребителю.*

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, 5.4, к маркировке — в разделе 7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51720—2001 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52564—2006 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 52903—2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7502—98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27520—87 (ИСО 1956-1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1—82) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 27735—94 Весы бытовые. Общие технические требования

*ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования**

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 *Термины и определения*

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27520, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от промывки, дождя.

Примечание — Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.2 **миниатюрная продукция:** Разновидность овощной культуры, полученная методом селекции растений и/или с помощью специальной техники выращивания, за исключением образцов продукции неминиатюрных сортов, не достигших полного развития или имеющих неадекватный размер.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

4 Классификация

4.1 Баклажаны *в зависимости от формы* подразделяют:

- на продолговатые баклажаны *(грушевидные, удлиненно-грушевидные, цилиндрические, змеевидные, серповидные);*

- *другой формы (шаровидные, яйцевидные, укороченно-грушевидные).*

Баклажаны *в зависимости от качества,* подразделяют на два сорта: *первый и второй.*

5 Технические требования

5.1 Свежие баклажаны должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Качество баклажанов должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

5.3 Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших на свежих баклажанах не допускается.

5.4 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в свежих баклажанах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарных сортов*	
	первого	*второго*
Внешний вид	*Плоды* свежие, целые, чистые, здоровые, *не увядшие, технически спелые,* с плодоножкой, без повреждений *сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски*	
	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, небольшим изменением цвета у основания, незначительными помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами, общая площадь *которых* не превышает 3 см^2	*Допускаются плоды* с дефектами формы и окраски, с незначительными солнечными ожогами, общая площадь *которых* не превышает 4 см^2, с незначительными зарубцевавшимися трещинами, общая площадь *которых* не превышает 4 см^2
Запах и вкус	*Свойственные данному ботаническому сорту* без постороннего запаха и/или привкуса	
Внутреннее строение	Мякоть *сочная, упругая, без пустот,* не волокнистая и не деревянистая, без избыточного образования семян, *семенное гнездо с недоразвитыми белыми некожистыми семенами*	
Размер плодов: *по наибольшему поперечному диаметру, см:*		
не менее	*4,0 для плодов продолговатой формы* *7,0 для плодов другой формы*	*4,0 для плодов продолговатой формы* *7,0 для плодов другой формы*
не более	*10,0 для плодов продолговатой формы* *12,0 для плодов другой формы*	*Не нормируется*

* *До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].*

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарных сортов*	
	первого	*второго*
по длине без плодоножки, см: не менее	8,0 для плодов *продолговатой формы*	8,0 для плодов *продолговатой формы*
не более	*Не нормируется*	*Не нормируется*
Масса плодов, г: не менее не более	*100 650*	*100 Не нормируется*
Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0,5 см (или по массе более чем на 10), % от массы, не более	*5,0*	10,0
Массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти, %, не более	*5,0*	*10,0*
Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см^2, %, не более	*Не допускается*	*10,0*
Массовая доля плодов с солнечными ожогами общей площадью более 4 см^2 и зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см^2, %, не более	*Не допускается*	*Не допускается*
Массовая доля плодов увядших, заплесневевших, загнивших, запаренных, с повреждением мякоти, без плодоножки, %, не более	*Не допускается*	
Массовая доля плодов с пустотами, перезревших с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью, %, не более	*Не допускается*	

5.5 Калибровка

5.5.1 Калибровку баклажанов проводят по наибольшему поперечному диаметру или по массе.

5.5.2 Разница между *наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами плодов* в одной упаковочной единице не должна превышать: *для первого сорта баклажанов продолговатой формы — 2,0 см, для баклажанов другой формы — 2,5см; для второго сорта не нормируется.*

5.5.3 Калибровка плодов *первого сорта* по массе допускается только среди баклажанов одной формы плода и производится в соответствии со следующей шкалой:

- *при массе одного плода* от 100 до 300 г *включительно* максимальная разница между самыми мелкими и крупными баклажанами в одной и той же упаковке *должна быть* 75 г;

- *при массе одного плода* от 300 до 500 г *включительно* максимальная разница между самыми мелкими и крупными баклажанами в одной и той же упаковке *должна быть* 100 г;

- при массе одного плода свыше 500 г максимальная разница между самыми мелкими и крупными баклажанами в одной и той же упаковке *должна быть* 150 г.

5.5.4 Плоды баклажанов второго сорта по массе не калибруются.

5.5.5 Размеры (или массу) плодов, выраженные максимальным и минимальным значениями в упаковочной единице в партиях калиброванных баклажанов первого сорта, устанавливает изготовитель.

6 Упаковка

6.1 Баклажаны должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и *безопасность.*

6.2 *Тара, применяемая для упаковки баклажанов, должна быть чистой, сухой, незараженной сельскохозяйственными вредителями и не иметь постороннего запаха.*

6.3 Материалы, используемые для упаковки, а также *чернила, краска,* клей, *бумага,* применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными *и обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности.*

6.4 Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый баклажан, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из баклажанов одного и того же происхождения, товарного сорта, качества, размера массы (в тех случаях, когда калибровка является обязательной) и одинаковой степени зрелости и окраски. Продолговатые баклажаны, упакованные в одну и ту же упаковку, должны быть приблизительно одинаковыми по длине.

6.6 Посторонние примеси в упаковке не допускаются.

6.7 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей *упаковочной единицы или партии.*

6.8 Баклажаны фасуют по 1,0 — 5,0 кг в потребительскую тару из полимерной пленки по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, мешки тканевые полипропиленовые по ГОСТ Р 52564, мешки из полимерных пленок по ГОСТ Р 51720, ящики полимерные по ГОСТ Р 51760, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, лотки и ящики пластмассовые перфорированные и сплошные различной вместимости и конфигурации или тару из других материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность.

6.9 Допускается фасовать баклажаны произвольной массой нетто.

6.10 Фасованные баклажаны упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую тару по нормативным и техническим документам.

6.11 Масса нетто продукта в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

Отрицательное отклонение массы нетто от номинальной массы каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

6.12 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6.13 Миниатюрные баклажаны должны быть приблизительно одинаковыми по размеру. Их можно смешивать с другими миниатюрными продуктами разных типов и происхождения.

7 Маркировка

7.1 Маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474.

7.1.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы, вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

7.1.2 Текст информации наносят на русском языке.

7.1.3 Маркировка потребительской тары со свежими баклажанами — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;

- наименования и местонахождения изготовителя [юридического адреса, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адреса(ов) производств(а)] и организации в Российской

Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- массы нетто;

- ботанического сорта;

- товарного сорта;

- размера (когда это необходимо), выраженного либо максимальным и минимальным диаметром при калибровке плодов по диаметру, либо максимальной и минимальной массой при калибровке плодов по массе;

- даты сбора и даты упаковывания;

- выращено в защищенном грунте (при необходимости);

- срока хранения;

- условий хранения;

- обозначения настоящего документа;

- информации о подтверждении соответствия.

7.1.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

7.1.5 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8 Правила приемки

8.1 Баклажаны принимают партиями. Под партией понимают любое количество баклажанов одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;

- наименование и адрес отправителя;

- наименование и адрес получателя;

- наименование продукта;

- товарный сорт;

- ботанический сорт;

- количество упаковочных единиц;

- массу нетто;

- дату сбора, упаковывания, отгрузки;

- номер и вид транспортного средства;

- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия.

8.2 Для проверки качества баклажанов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии баклажанов из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	*Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.*
До 50 включ.	*15*
Св. 500 до 1000 включ.	*20*
Св. 1000 до 5000 включ.	*25*
Св. 5000 до 10000 включ.	*30*
Св. 10000	*30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице*
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

8.3 100 % продукции, содержащейся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2, составляет объединенную пробу.

8.4 Результаты проверки распространяются на всю партию.

8.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии баклажанов.

8.6 Качество баклажанов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на баклажаны, находящиеся в этих упаковочных единицах.

8.7 При приемке партии фасованных в потребительскую тару баклажанов соблюдают следующие требования качества:

- в каждой упаковке допускается содержание продукции, не отвечающей требованиям качества для данного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров;

- в *партии баклажанов первого сорта* допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта;

- в партии баклажанов второго сорта допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих требованиям второго сорта; при этом не допускается наличие продукта, подверженного гниению и порче.

8.8 В случае калибровки баклажанов по размеру:

- в партии баклажанов первого сорта допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих размерам (или массе), указанным на упаковке;

- в партии баклажанов второго сорта допускается содержание 10% плодов, не соответствующих минимальным требованиям.

Такая норма не применима к баклажанам всех сортов, диаметр которых меньше минимального диаметра на 0,5 см или, в случае калибровки по массе, к баклажанам, *масса* которых составляет менее 90 г.

8.9 Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии баклажанов.

8.10 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, паразитарной чистоты устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в установленном порядке.

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с плодами баклажанов, отобранных по 8.3, на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.2 Порядок проведения контроля качества

9.2.1 Средства измерений:

- весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735;

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ± 0,5 e;

- весы по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления e ≤ 2 г;

- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм — по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на выдвижном конце ленты — по ГОСТ 7502, 2-го класса точности;

- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности — по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05 —0,1 мм.

Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

9.3 Определение массовой доли фракций в плодах баклажанов товарных сортов по показателям качества

9.3.1 Проверке подлежат все баклажаны в отобранных по 8.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

9.3.2 Баклажаны в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров (или массы);

- плоды потертые, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами нажимов без повреждения мякоти;

- плоды с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см^2;

- плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см^2;

- плоды с зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см^2;

- плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с поврежденной мякотью, с излишней внешней влажностью, без плодоножки;

- плоды с пустотами, перезрелые, с волокнистой мякотью.

9.3.3 Внутреннее строение плодов определяют на разрезе 3 % плодов от массы объединенной пробы.

9.3.4 Внешний вид плодов оценивают визуально. Запах, вкус оценивают органолептически.

9.3.5 Размеры плодов, площадь солнечных ожогов и зарубцевавшихся трещин измеряют линейкой и штангенциркулем.

9.3.6 Массу плодов определяют взвешиванием.

9.3.7 Каждую фракцию плодов m_i взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.8 По результатам взвешиваний определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.4 Обработка результатов

Содержание массовой доли плодов с отклонениями по каждой фракции К в процентах от общей массы плодов объединенной пробы вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} 100,$$

где m_i — масса плодов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса плодов объединенной пробы, кг.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

9.5 Протокол испытаний

В протоколе испытаний должны быть указаны использованный метод и полученный результат. Должны быть указаны все детали испытаний, не учтенные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые обстоятельства, которые могли бы повлиять на результаты испытаний.

Протокол испытаний должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы.

9.6 Качество калибровки плодов оценивают согласно 5.4.

9.7 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

9.8 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

9.9 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

9.10 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.11 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.12 Определение нитратов — по [2].

9.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [3].

9.14 Определение радионуклидов — по [4], [5], [6].

9.15 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [7], [8].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фасованные свежие баклажаны транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

10.2 При транспортировании в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 7 °С до 10 °С.

10.3 Высота укладывания ящиков с баклажанами при перевозке в рефрижераторных вагонах должна быть 2,0 — 2,2 м в зависимости от типа подвижного состава.

10.4 Допускается транспортирование баклажанов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

10.5 Свежие баклажаны хранят в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 7 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % не более 15 сут.

Приложение А
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта

Таблица А.1

Структура ЕЭК ООН FFV-05:2000	*Структура настоящего стандарта*
I Определение продукта	*1 Область применения*
—	*2 Нормативные ссылки*
—	*3 Термины и определения*
—	*4* Классификация
II Положения, касающиеся качества A. Минимальные требования B. Классификация III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству B. Допуски по размеру V Положения, касающиеся товарного вида продукции A. Однородность	*5 Технические требования*
B. Упаковка	6 Упаковка
VI Положения, касающиеся маркировки A. Опознавательные обозначения B. Вид продукта C. Происхождение продукта D. Товарные характеристики E. Официальная памятка о контроле (необязательно)	*7 Маркировка*
—	*8 Правила приемки*
—	*9 Методы контроля*
—	*10 Транспортирование и хранение*
—	Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта
—	Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок
—	*Библиография*

Приложение Б
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок

Таблица Б.1

Обозначение ссылочного межгосударственного и национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту	Обозначение ссылочного межгосударственного и национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ Р 51074—2003	—	ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ Р 51289—99	—	ГОСТ 17812—72	—
ГОСТ Р 51301—99	—	ГОСТ 21133—87	—
ГОСТ Р 51474—99	—	ГОСТ 21650—76	—
ГОСТ Р 51720—2001	—	ГОСТ 24597—81	—
ГОСТ Р 51760—2001	—	ГОСТ 24831—81	—
ГОСТ Р 51766—2001	—	ГОСТ 26663—85	—
ГОСТ Р 51962—2002	—	ГОСТ 26927—86	—
ГОСТ Р 52564—2006	—	ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ Р 52579—2006	—	ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ Р 52903—2007	—	ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 8.579—2002	—	ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 166—89	ИСО 3599—76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм» (IDT)	ГОСТ 27520—87	ИСО 1956-1:1982 «Фрукты и овощи. Морфологическая структурная терминология» (IDT)
ГОСТ 427—75	—	ГОСТ 27523—87	ИСО 1991-1:1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список» (IDT)
ГОСТ 7502—98	—	ГОСТ 27735—94	—
ГОСТ 9142—90	—	ГОСТ 29329—92	—
ГОСТ 10354—82	—	ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 12302—83	—	ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 13511—2006	—	ГОСТ 30538—97	—
ГОСТ 14192—96	—	ГОСТ 30710—2001	—

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта:
IDT — идентичный стандарт.

Библиография

[1] *СанПиН 2.3.2.1078—01*	*Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*
[2] МУ 5048—89	*Определение нитратов в продукции растениеводства*
[3] МУ 4120—86	*Методические указания по определению хлорорганических пестицидов//Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочник. — Т. 1/Сост. М.А. Клисенко и др. — М.: ВО «Колос», 1992*
[4] Методика	*Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс», утвержденная ГНМЦ «ВНИИФТРИ», Госкомитет РФ по стандартизации и метрологии от 22.12.2003 г.*
[5]	*Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс», утвержденная ГНМЦ «ВНИИФТРИ», Госкомитет РФ по стандартизации и метрологии от 29.03.2004 г.*
[6] МУК 2.6.1.1194—03	*Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*
[7] МУК 1440—76	*МУ по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода. Утверждены 14.06.76 г.*
[8] МУК 4.2.1881—04	*Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

УДК 631.1:635.61/63:006.354 ОКС 67.080 С42 ОКП 97 3244

Ключевые слова: свежие баклажаны, технические требования, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru